

**Книга посещения мест приема пищи МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»**

1. Родитель (ФИО):

Бирюнова Елена Николаевна

Дата посещения:

3.03.25

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): 5

Предложения:

Благодарности: Всё шито, красиво выглядит, еда очень вкусная, детям едят с удовольствием.

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель Бирюнова Е.Н.

«3» 03. 2025 (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

Косачева Н.А.

«03.» 03. 2025, (ФИО, должность, подпись, дата)

## Акт проверки организации питания

№ 2 в МБДОУ Ерзовский ДС «Ромашка»  
(наименование образовательной организации)

«03» 03 2025 г.

Комиссией по контролю над организацией и качеством питания, в составе:

Мосаева М.А.

Мезинашова О.А.

Бирюкова Е.Н.

проведена проверка организации питания в МБДОУ Ерзовский ДС  
«Ромашка»

по адресу(-ам): р.п. Ерзовка, ул. Молодежная квартал 1, дом 15

Основание проведения проверки:

родительский контроль организации питания

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением воспитанниками личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

**В ходе проверки установлено:**

| №<br>п<br>/<br>п | Объект контроля  | Д<br>А | Н<br>Е<br>Т |
|------------------|--|--------|-------------|
| 1                | Блюдо выглядит аппетитно   | ✓      |             |
| 2                | Наличие ежедневного меню   | ✓      |             |
| 3                | Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)  | ✓      |             |
| 4                | Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус) | ✓      |             |
| 5                | Основное блюдо горячее   | ✓      |             |
| 6                | Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)  | ✓      |             |
| 7                | Отсутствуют сколы на столовой посуде   | ✓      |             |
| 8                | Зал приема пищи чистый   | ✓      |             |
| 9                | Обеденные столы чистые (протертые)   | ✓      |             |
| 10               | Спецодежда у персонала чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)                      | ✓      |             |

Проверкой установлено (иное): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10 % несъеданности блюд (определяется визуально).

### ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

---





---

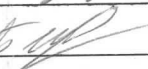


---

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Мосагата Н.А. 

Жеманова О.А. 

Бирюкова Е.Н. 

---



---



---

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 10485556620218183357344113440560018432977890928

Владелец Носачева Наталья Александровна

Действителен с 15.05.2024 по 15.05.2025